

# IOGURTES DE CACAU



## CONFEÇÃO

1. Misturar, num recipiente, o cacau com o açúcar e o iogurte.

---
2. Colocar o leite na taça, munida do acessório batedor, e adicionar a mistura feita anteriormente.

---
3. Programar velocidade 5, 50 graus, durante 10 minutos.

---
4. Verter para os frascos e levar à iogurteira para fermentar, durante o tempo recomendado pela marca (varia de 9 a 12 horas).

---
5. Depois de fermentados, tapar os frascos e levar ao frigorífico por cerca de 12 horas.

---
6. N.B. Pode usar-se leite meio gordo, mas os iogurtes ficam menos consistentes.

---

## INGREDIENTES

- 1 LITRO DE LEITE PASTEURIZADO GORDO (LEITE DO DIA)
- 1 IOGURTE GREGO NATURAL
- 4 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR AMARELO (OU BRANCO)
- 2 COLHERES (SOPA) DE CACAU EM PÓ